

Wein & Schokolade



Beschreibung

In diesem Workshop werden Top-Weine mit Premium-Schokolade vermählt. Entspannung und Genuss stehen immer im Vordergrund. Doch ganz nebenbei entpuppt sich der Abend als ein kurzweiliger Sensorik-Parcours bei dem ungeahnte Aromen und Geschmacksdetails zum Vorschein kommen.

Es ist bestimmt keine Innovation, Schokolade mit Wein gemeinsam zu genießen, denn die großen Pâtissiers haben es seit jeher meisterhaft verstanden, schokoladige Desserts zu zaubern, zu denen die Sommeliers dann starke Likörweine servierten. Die Kombination von hochwertigem Wein mit purer Schokolade in Tafelform ist jedoch eine neue, gewagte Herausforderung. Daher steht im Mittelpunkt dieses Workshops die Verkostung von acht erstklassigen Weinen und ebenso vielen Schokoladen in Tafelform mit unterschiedlich hohen Kakaoanteilen. Sie erfahren das Wichtigste über deren Herstellung, Herkunft, Qualitätsunterschiede, Lagerungsfähigkeit und erarbeiten sich auf spielerische Weise ein Grundraster zur erfolgreichen Kombination von Wein und Schokolade.

Doch grau ist alle Theorie und es geht nichts über Experimente mit dem eigenen Gaumen.

Themen

- Grundlagen der Weinverkostung
- Grundlagen des Probierens von Schokolade
- Kakaoanbau
- Herstellung von Schokolade
- Das Geheimnis guter Schokolade
- Grundregeln der Harmonie von Speise und W

Leistung

- 8 Premium-Weine (Champagner u.a.)
- 8 Schokoladen (40–100 %)
- Mineralwasser, Brot
- Skript zum Mitnehmen

Termine

➔ <http://www.weintrainer.com/wein-schokolade/>

TYP

Abendseminar, etwa 3 Std.

EINORDNUNG

Workshop für Weingenießer

ZIELGRUPPE

genussorientierte Liebhaber

VORAUSSETZUNGEN

Keine

VERANSTALTUNGSORTE

Düsseldorf

SEMINARBEITRAG

93 €



Anmeldung, Tickets, Gutscheine und Information unter: www.weintrainer.com